

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



МАТЕРІАЛИ

міжнародної науково-практичної конференції

**АГРАРНА ОСВІТА ТА НАУКА:
ДОСЯГНЕННЯ, РОЛЬ, ФАКТОРИ РОСТУ
Сучасний розвиток технологій тваринництва.
Інноваційні підходи в харчових технологіях**

20 жовтня 2022 року

Біла Церква
2022

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ:

Шуст О.А., д-р екон. наук, професор.

Варченко О.М., д-р екон. наук.

Мерзлов С.В., д-р с.-г. наук.

Димань Т.М., д-р с.-г. наук.

Мірзоєв Т. К., канд. с.-г. наук.

Аріас Р., д-р філософії.

Гассемі Нейжад Ж., д-р філософії.

Чернюк С.В., канд. с.-г. наук.

Фесенко В.Ф., канд. вет. наук.

Качан Л.М., канд. с.-г. наук.

Ластовська І.О., канд. с.-г. наук.

Олешко О.Г., канд. с.-г. наук.

Відповідальна за випуск – **Олешко О.Г.**, канд. с.-г. наук.

Аграрна освіта та наука: досягнення, роль, фактори росту: Сучасний розвиток технологій тваринництва. Інноваційні підходи в харчових технологіях: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (Біла Церква, 20 жовтня 2022 р.). – Біла Церква: БНАУ, 2022. – 68 с.

Збірник підготовлено за авторською редакцією доповідей учасників конференції без літературного редагування. Відповідальність за зміст поданих матеріалів та точність наведених даних несуть автори.

Висновок: про якість охолодженої риби роблять за сукупністю органолептичних показників і при відповідності стандартам дана продукція є безпечною для людини. У сумнівних і арбітражних випадках необхідно проводити визначення фізичних та хімічних показників, що характеризують якість риби.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. ГОСТ 814-96: Рыба охлажденная. Технические условия.
2. ДСТУ 8451:2015. Риба та рибні продукти. Методи визначення органолептичних показників/ Л. Горобець, Л. Єсін, К. Луніна, Б. Панов. Увед. вперше; чинний від 2017-07- 01. К.: ДП «УкрНДНЦ», 2016. III, 18 с., включ. обкл. (Національний стандарт України).
3. Яценко І.В., Богатко Н.М., Букалова Н.В. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 1. Харків: Діса плюс, 2017. 679 с.

УДК 664.955-043.98

НЕДАШКІВСЬКА Н.В., канд. с.-г. наук

МЕРЗЛОВА Г.В., канд. с.-г. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

СПОСОБИ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ІКРИ

Наведено результати досліджень якості ікри та способи її фальсифікації. В результаті досліджень, встановлено, що за органолептичними показниками найкращі показники виявили у ікри зернової лососевої марки ТОВ «Рибкошпродукт».

Ключові слова: ікра, органолептичні дослідження, фальсифікація.

Ікру як чорну, так і червону можна назвати популярним продуктом і справжнім делікатесом у наш час. Раніше купити баночку чорної або червоної ікри було великим успіхом, сьогодні придбати цей продукт можливо практично у будь-якому супермаркеті. Проте висока вартість цього продукту не завжди виправдовує свою якість та є безпечною для здоров'я людини.

Ринок з ікрою росте, з'являються нові види та різновиди даного продукту, що ставить у скрутне становище споживачів. Адже за такого різноманіття продукції важко вибрати якісний продукт. Саме через це у виробників і реалізаторів ікри виникає спокуса підробити, фальсифікувати та збільшити об'єм реалізації за рахунок підміни одного виду ікри іншим, введення штучних підробок, харчових добавок тощо. У зв'язку з цим у споживача з'являється головна проблема - як вибрати якісну ікру.

Ікра є одним із кращих джерел повноцінного білку, який відсутній в інших продуктах, зокрема по калорійності вона перевершує навіть м'ясо. Ікра - цінний харчовий продукт, який містить у своєму складі: повноцінні білки залежно від виду 18-40 % жирів, 12-22 % вітаміни А, В, С, D, мінеральні речовини 1,2-19 % та вологи в ікри 53-66 %.

Якісна ікра повинна мати однорідний колір та бути не пересоленою. Ікринки не мають бути такими, що лопнули, злиплилися, засохлими і без оболонки. Повинна приємно пахнути без зайвих запахів.

Існують наступні способи і види фальсифікації ікри: асортиментна фальсифікація, якісна, кількісна та інформаційна.

Асортиментна фальсифікація включає в себе пересортицю та підміну одного виду ікри іншим. Пересортиця ікри полягає тільки в підміні ікри лососевою зернистою бочковою 1-го сорту 2-м сортом. Однак, підміна цінних видів ікри сурогатами досить широко застосовується в нашій країні. Адже, нині розроблені технології отримання штучної ікри, які максимально наближені на вигляд до натуральних продуктів. Проте розпізнати фальсифікат можливо за ароматом та консистенцією.

Якісна фальсифікація включає порушення рецептурного складу, введення сторонніх добавок, порушення технологічних процесів і режимів зберігання. Порушення рецептурного

складу червоної ікри здійснюється за рахунок введення уротропіну, борної кислоти, рослинної олії, гліцерину. Також можуть розбавляти натуральний продукт введенням штучної ікри. При введенні штучної ікри до 15-20 розпізнати фальсифікацію за органолептичними показниками складно, виявити її можна тільки при проведенні експертизи. Свіжість ікри можна визначити візуально. Правильні умови зберігання: ікру осетрових риб зберігають при температурі від - 2°C до - 4°C, лососевих - від - 4°C до - 6°C.

До кількісної фальсифікації відноситься обважування. Це обман споживача, пов'язаний із відхиленнями параметрів маси, які перевищують гранично допустимі норми відхилень. Виявити цей вид фальсифікації дуже просто, вимірявши заздалегідь масу нетто банки ікри.

Інформаційна фальсифікація ікри включає обман споживача за допомогою неточної або спотвореної інформації про товар.

До цієї фальсифікації відноситься спотворення інформації в товарно-супровідних документах і в маркуванні. Досить часто вказуються неточно наступні дані: найменування товару, фірма-виробник, кількість товару, харчові добавки, що вводяться. Також до інформаційної фальсифікації відносять підробку сертифікату якості, митних документів, штрихового коду, дати вироблення ікри тощо [1,2].

На початкових етапах дослідження важливу роль в розпізнаванні фальсифікації відіграє органолептичний метод дослідження, який має вирішальне значення в початковій оцінці якості ікри риби. При його використанні в першу чергу необхідно звернути увагу на стан упаковки товару і маркування.

Основними і найбільш постійними критеріями оцінки служать зовнішній вигляд, розмір, колір, запах, консистенція і смак, а при подальших дослідженнях вже враховуються індивідуальні особливості [3].

Для дослідження якості ікри лососевої було відібрано два зразки ікри лососевої зернистої марки: ТОВ «Аляска Л.Д.» та ТОВ «Рибкопродукт».

Лабораторні дослідження зразків ікри проводили в умовах наукової лабораторії кафедри безпечності та якості харчових продуктів, сировини та технологічних процесів Білоцерківського національного аграрного університету.

В ході дослідження, встановлено, що у першому зразку ікри – запах слабкий, колір яскраво-помаранчевий, консистенція щільна, ікринки злипалися, не розсипчасті, наявний присмак гіркоти.

Другий зразок ікри має слабкий запах риби, колір ікри притаманний даному виду, присмак гіркоти був відсутній, при розчавлюванні ікринки розбризкуються та лопаються у роті, виражений аромат і смак.

Висновок: За результатами органолептичних досліджень лососевої зернистої ікри встановлено, що ікра лососева зерниста марки: ТОВ «Аляска Л.Д.» не відповідає якості, результати перевірки даної ікри свідчать про можливість фальсифікації, проте ікра ТОВ «Рибкопродукт» за дослідженнями виявилася натуральна, гарної якості.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. ДСТУ ГОСТ 7442:2004. Ікра зерниста осетрових риб. [Уведено вперше; чинний від 2005-01-01]. К.: Держспоживстандарт України, 2004. III, 5 с., включ. обкл. (Національний стандарт України).
2. ГОСТ 1629-97. Ікра лососева зерниста бочковая. Технические условия. [Дата введення 2000-01-01]. К.: Госстандарт Украины, 1999. II, 5 с.
3. ДСТУ 8451:2015. Риба та рибні продукти. Методи визначення органолептичних показників/ Л. Горобець, Л. Єсін, К. Луніна, Б. Панов. [Уведено вперше; чинний від 2017-07-01]. К.: УкрНДНЦ, 2016. III, 18 с., включ. обкл. (Національний стандарт України).